

La Chronique du jour

LES ENTRÉES

Ravioli de canard confit

Foie gras/ Champignons/ Choux fleurs 22.

Tataki de thon rouge

Crevette tempura/ Shimeji/ Concombres 20.

Comme une salade de homard des îles de la Madeleine

Fenouil/ Radis/ Oranges 24.

Omble de l'arctique fumé maison

Choux rave/ Prunes/ Crème fraîche 18.

Crevettes nordique

Avocats/ Céleri/ Pommes vertes 16.

Terrine de foie gras de canard

Abricots/ Coing/ Pain d'épices 24.

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Flétan de la Gaspésie

Carottes/ Girolles/ Jus au thé fumé 38.

Saumon « King » d'Alaska

Pois vert/ Oignons/ Lardons 38.

Cerf de Boileau

Légumes de M. Birri/Copeaux de foie Gras/ Sauce Périgourdine 42.

Duo de veau de lait

Risotto au parmesan/ Piperade / Jus à l'ail confit 40.

Surf and turf Chronique

Caviar d'aubergines/ Pak choï/ Pleurotes 38.

Mise en bouche, entrée, plat principal, plateau de fromages et gourmandise sucrée @ 85.

Si vous avez des allergies alimentaires parlez-nous-en !
Le service de 15% sera inclus pour les tables de 6 personnes et plus.
Chefs propriétaires Marc De Canck et Olivier de Montigny